

Betriebsanleitung und Zubereitungshinweise

MIKROWELLE



CQ1570U

Bedienungsanleitung

Inhalt

DE

Arbeiten mit dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für eine SAMSUNG-Mikrowelle entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise und grundlegende Informationen zur Verwendung und Pflege Ihrer neuen Mikrowelle.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie die Mikrowelle in Gebrauch nehmen, und bewahren Sie sie so auf, dass Sie sie später schnell wiederfinden.

Auf der Innenseite des Umschlags finden Sie eine praktische Kurzreferenz, in der die grundlegenden Zubereitungsvorgänge beschrieben sind.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Verwendung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

- **(1)** Herdtür, Türdichtung und Dichtungsoberflächen,
- **(2)** Türscharniere (nicht beschädigt oder locker) oder
- **(3)** Netzkabel.

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit (Fortsetzung)

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, und bewahren Sie sie so auf, dass Sie sie später schnell wiederfinden.

Stellen Sie vor dem Erhitzen von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten im Mikrowellenherd sicher, dass die folgenden Sicherheitshinweise beachtet wurden.

1. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion verwenden, verwenden Sie **KEIN** Kochgeschirr aus oder mit Metall:
- Metallbehälter
- Geschirr mit Gold- oder Silberverzierungen
- Spieße, Gabeln usw.

Grund Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.

2. Folgendes darf **NICHT** erhitzt werden:
- Luftdichte oder vakuumversiegelte Flaschen, Gläser und Behälter, z. B. Gläschen mit Babynahrung
- Luftdichte Nahrungsmittel, z. B. Eier, Nüsse mit Schale, Tomaten

Grund Aufgrund des erhöhten Innendrucks können diese Nahrungsmittel explodieren.

Tipp Entfernen Sie den Deckel von Behältnissen, und stechen Sie Löcher in die Oberfläche von luftdichten Nahrungsmitteln oder Verpackungen.

3. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion **NICHT**, wenn die Mikrowelle leer ist.

Grund Die Wände des Mikrowellenherds können dabei beschädigt werden.

Tipp Lassen Sie immer ein Glas Wasser im Mikrowellenherd stehen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, falls Sie den Herd versehentlich einschalten, wenn er leer ist.

4. Bedecken Sie die hinteren Belüftungsschlitze **NICHT** mit Stoff oder Papier.

Grund Der Stoff oder das Papier könnten Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Herd nach außen geleitet wird.

5. Verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.

Grund Einige Gefäße absorbieren Mikrowellen. Außerdem wird die Hitze stets von den Nahrungsmitteln auf das Gefäß übertragen. Aus diesem Grund sind die Gefäße heiß.

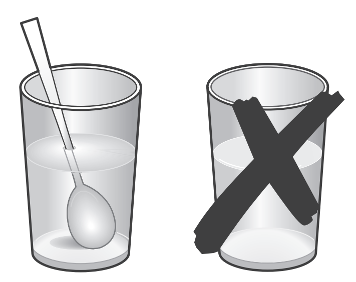
6. Berühren Sie **NICHT** die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums.

Grund Die Innenwände können wider Erwarten auch nach Ende des Zubereitungsvorgangs noch heiß genug sein, um Verbrennungen zu verursachen. Berühren Sie nicht die Hitzequellen. Entflammbare Materialien dürfen nicht mit den Innenwänden des Mikrowellenherds in Berührung kommen. Der Herd muss erst abgekühlt sein.

7. So verringern Sie die Brandgefahr im Garraum
- Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellenherd.
- Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten.
- Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen.
- Halten Sie bei Rauchentwicklung die Herdtür geschlossen, und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

8. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Mikrowellenfunktion zum Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung verwenden.

- Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
- Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch STETS nach dem Erhitzen um.



- Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen der Nahrungsmittel und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.
- Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:
  - Halten Sie die Hand mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
  - Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
  - Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.
- Füllen Sie das Behältnis **NIEMALS** bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit einem engen Flaschenhals können bei Überhitzung explodieren.
- Überprüfen Sie **IMMER** erst die Temperatur von Babynahrung und -milch, bevor Sie das Baby damit füttern.
- Erhitzen Sie eine Babyflasche **NIEMALS**, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann.
- Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

9. Beschädigen Sie nicht das Netzkabel.

- Das Netzkabel darf nicht in Wasser gelangen und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.

10. Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt.

Grund Die entweichende heiße Luft oder der heiße Dampf kann zu Verbrühungen führen.

11. Halten Sie den Garraum des Mikrowellenherds stets sauber.

- Säubern Sie den Garraum des Herds vor und unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie den Ofen jedoch zuerst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Grund Nahrungsmittelreste oder Fettspritzer an den Herdwänden oder am Boden können die keramische Oberflächenbeschichtung beschädigen und die Leistung des Mikrowellenherds verringern.

12. Es kann vorkommen, dass Sie während des Betriebs ein klickendes Geräusch hören. Dies geschieht vor allem im Auftaumodus.

Grund Wenn die Leistungsstufe elektrisch geändert wird, ist möglicherweise ein solches Geräusch zu hören. Dies ist normal.

13. Wenn die Mikrowellenfunktion bei leerem Garraum eingeschaltet wird, wird die Stromversorgung aus Sicherheitsgründen automatisch unterbrochen. Nach einer Ruhezeit von 30 Minuten kann der Mikrowellenherd wieder wie gewohnt verwendet werden.

- Es ist nicht ungewöhnlich, dass der Mikrowellenherd auch nach dem Ende der Garzeit noch in Betrieb ist.

Grund Dieses Gerät ist so konstruiert, dass es nach Abschluss des Garvorgangs für 5 Minuten ein Ventilator einschaltet, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Wenn Sie Nahrungsmittel in Einwegverpackungen aus Plastik oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder kochen, sollten Sie während der Zubereitung von Zeit zu Zeit einen Blick in den Mikrowellenherd werfen.

WICHTIG

Kleine Kinder und schwache Personen dürfen **NIEMALS** den Mikrowellenherd verwenden bzw. mit diesem spielen. Darüber hinaus sollten Kleinkinder nie ohne Aufsicht Erwachsener in der Nähe des Geräts bleiben, wenn dieses in Betrieb ist. Legen Sie Spielzeug oder ähnliche Dinge von Interesse für Kinder niemals auf dem Mikrowellenherd oder in seiner Nähe ab.

ACHTUNG

Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

ACHTUNG

Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

ACHTUNG

Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

ACHTUNG

Kinder sollten den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.

ACHTUNG

Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.

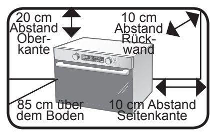
Achten Sie bitte auf eine umweltgerechte Entsorgung des Verpackungsmaterials dieses Geräts.

Informationen zur umweltfreundlichen Entsorgung dieses Geräts erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

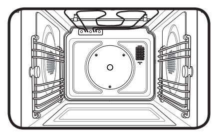
Aufstellen des Mikrowellenherds

DE

Der Mikrowellenherd kann an nahezu jedem beliebigen Ort aufgestellt werden (Küchenarbeitsplatte oder Regal, Servierwagen, Tisch).



Achten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Herd und an den Seiten sollten mindestens 10 cm, darüber mindestens 20 cm und zum Boden mindestens 85 cm Abstand eingehalten werden.



Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellenherds. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.

Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Hinweis

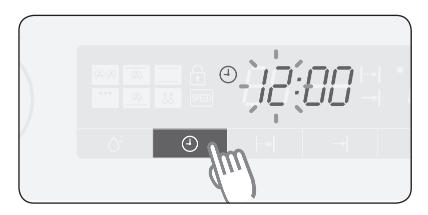
- Blockieren Sie niemals die Belüftungsschlitze, da dies zu einer Überhitzung des Mikrowellenherds führen kann und dieser sich dann automatisch abschaltet. Der Mikrowellenherd kann danach nicht mehr in Betrieb genommen werden, bis er ausreichend abgekühlt ist.
- Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine geerdete Schutzkontaktsteckdose mit 230 V Wechselspannung und einer Frequenz von 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, darf es aus Sicherheitsgründen nur vom Hersteller, dessen Kundendienstvertretern oder entsprechend qualifizierten Personen ersetzt werden.
- Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellenherd gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellenherds vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

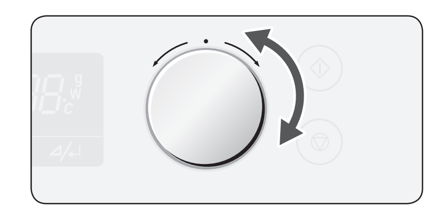
Einstellen der Uhrzeit

DE

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, leuchtet die ANZEIGE auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhr-Symbol und „12:00“ in der ANZEIGE zu blinken.

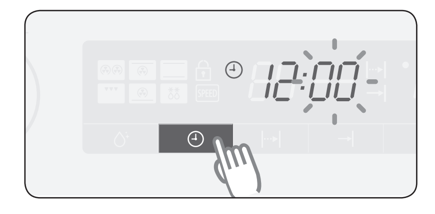
Einstellen der Uhrzeit

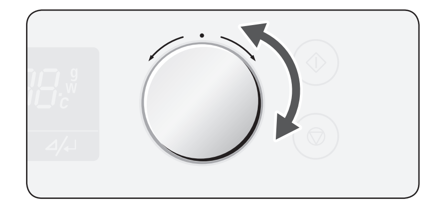




1 Drücken Sie die **UHRZEITTASTE**. Die „12“ beginnt zu blinken.

2 Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER**, um die Stunde einzustellen.





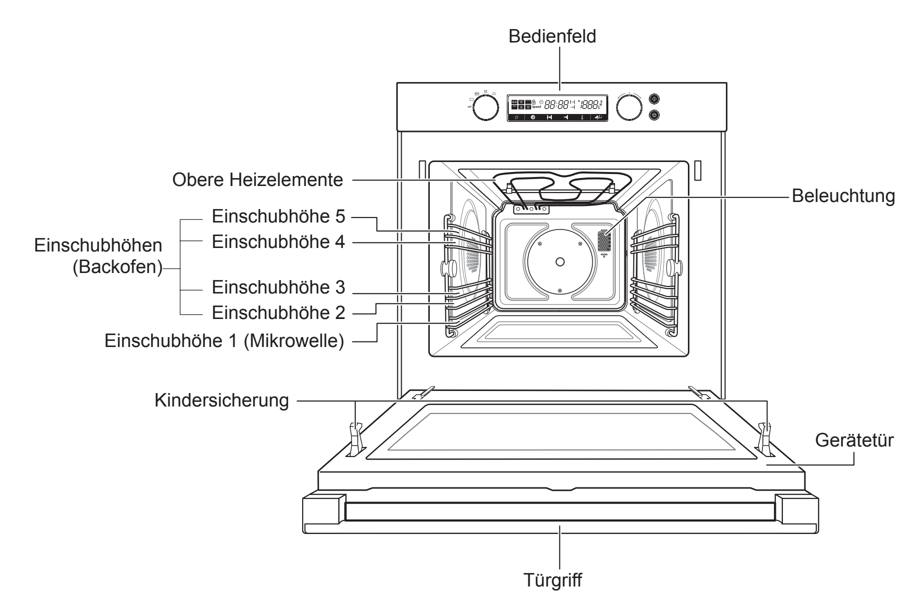
3 Drücken Sie nochmals die **UHRZEITTASTE**. „00“ beginnt zu blinken.

4 Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER**, um die Minuten einzustellen.



5 Drücken Sie nochmals die **UHRZEITTASTE**. Die Uhrzeit wird nach 5 Sekunden automatisch festgelegt.

Funktionen der Mikrowelle

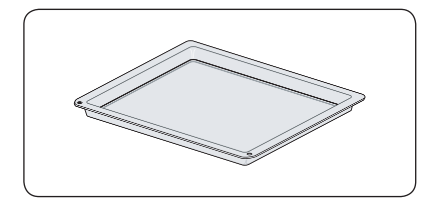


Hinweis

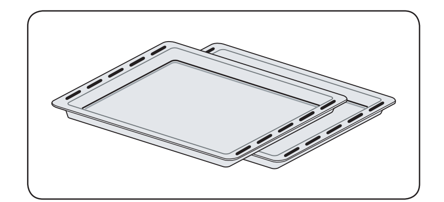
- Die verschiedenen Einschubhöhen sind von unten nach oben aufsteigend nummeriert.
- Die Einschubhöhen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Die Mikrowelleneinschubhöhe wird hauptsächlich für die Mikrowellenfunktion verwendet.
- In den Zubereitungshinweisen in dieser Bedienungsanleitung finden Sie Angaben zu den jeweiligen Einschubhöhen für die einzelnen Gerichte.

Zubehör

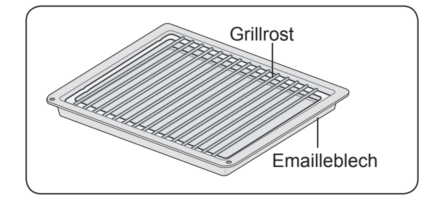
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang der Mikrowelle enthalten:



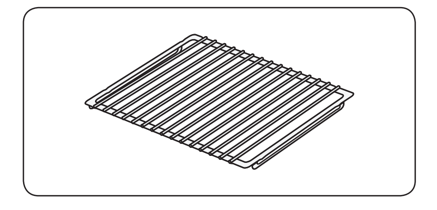
1 Emailleblech
(Für den Mikrowellenmodus geeignet)



2 Zwei Backbleche
(NICHT für den Mikrowellenmodus geeignet.)



3 Grillrost für das Emailleblech
(Für den Schnellkochmenümodus und den Grillmodus geeignet)



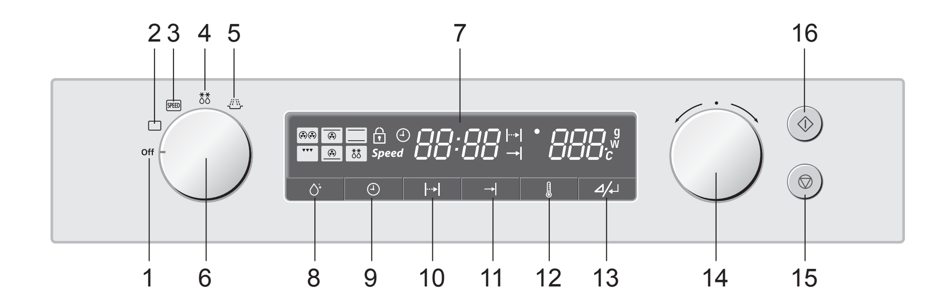
4 Ofenrost
(NICHT für den Mikrowellenmodus geeignet.)

Hinweis

In den Zubereitungshinweisen in dieser Bedienungsanleitung finden Sie Angaben zum geeigneten Zubehör für die Zubereitung der Gerichte.

Bedienfeld

DE



1. AUS
2. BACKOFENMODUS
3. SCHNELLKOCHMENÜMODUS
4. SCHNELLAUFTAUMODUS
5. MIKROWELLENMODUS
6. SCHALTER FÜR DIE BETRIEBSART
7. ANZEIGE
8. DAMPFREINIGUNG
9. UHRZEITTASTE
10. GARZEIT
11. ENDZEIT
12. TEMPERATUR
13. LEISTUNGSSTUFE/EINGABE
14. MULTIFUNKTIONSSCHALTER
15. STOPP/ABBRECHEN
16. STARTTASTE

Pop-Up-Regler

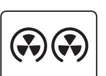
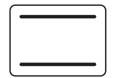
Hinweis

Der **SCHALTER FÜR DIE BETRIEBSART** (6) und der **MULTIFUNKTIONSSCHALTER** (14) sind Pop-Up-Regler. Drücken Sie darauf, und drehen Sie sie dann auf die gewünschte Einstellung.

Möglichkeiten zum Erhitzen

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Modi und Einstellungen zum Erhitzen in diesem Gerät zusammengefasst. In den Zubereitungsanleitungen auf den folgenden Seiten sind die entsprechenden Modi und Einstellungen für die jeweiligen Rezepte angegeben.

BACKOFENMODUS

	**Einstellung für den doppelten Umluftbetrieb** Die Erhitzung der Nahrungsmittel erfolgt durch Zufuhr heißer Luft von der rechten und linken Seite des Herds. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Erhitzung und eignet sich daher besonders zum Backen.
	**Einstellung für Umluft mit Oberhitze** Eine Kombination aus Umluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Besonders für die Zubereitung von Fleischgerichten empfohlen.
	**Einstellung für Ober- und Unterhitze** Die Wärme kommt von den Heizelementen oben und unten. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.
	**Einstellung für den Grill** Die Nahrungsmittel werden von dem Heizelement oben erhitzt.
	**Einstellung für Umluft mit Unterhitze** Eine Kombination aus Umluft und Unterhitze eignet sich für knusprige, gebräunte Gerichte.

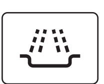
SCHNELLKOCHMENÜMODUS

	Wählen Sie eine von zwölf vorprogrammierten Schnellkochmenüeinstellungen aus, um ihre Lieblingsgerichte zu kochen, zu braten oder zu backen. Die Garzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und das Gewicht aus, um den Zubereitungsvorgang zu starten.

SCHNELLAUFTAUMODUS

	Wählen Sie eine von fünf vorprogrammierten Schnellauftaueinstellungen aus. Die Auftauzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und das Gewicht aus, um den Auftauvorgang zu starten.

MIKROWELLENMODUS

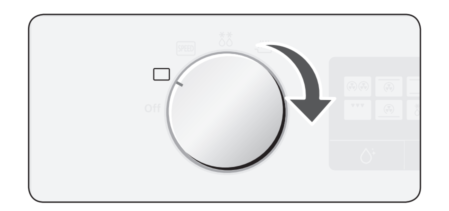
	Die Nahrungsmittel werden durch Mikrowellen gegart bzw. aufgetaut. Dies ist eine schnelle und effiziente Garmethode, bei der weder Farbe noch Form der Nahrungsmittel verändert wird. Die Leistungsstufe und die Garzeit werden für das jeweils zu garende Gericht manuell eingestellt.

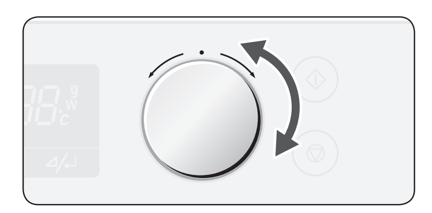
Backofenmodus

DE

In diesem Modus sind fünf Einstellungen möglich. Die entsprechenden Einstellungen finden Sie in den Zubereitungshinweisen auf den Seiten 14 bis 20.

Einstellen des Backofenmodus



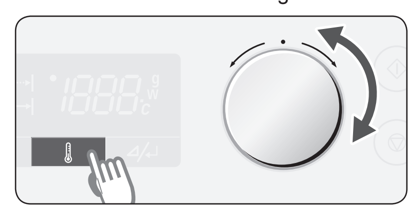


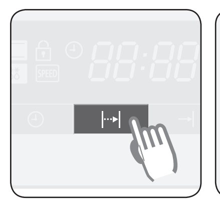
1 Drehen Sie den **SCHALTER FÜR DIE BETRIEBSART** auf den Backofenmodus.

2 Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER** auf den gewünschten Backofenmodus. Es wird der Backofenmodus und die empfohlene Temperatur angezeigt.

	Doppelter Umluftbetrieb	180 °C
	Umluft mit Oberhitze	180 °C
	Ober- und Unterhitze	200 °C
	Grill	220 °C
	Umluft mit Unterhitze	180 °C

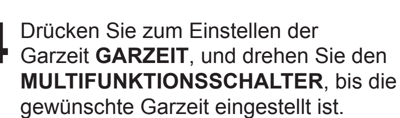
Hinweis
Umluft und Grill werden ständig ein- bzw. ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.



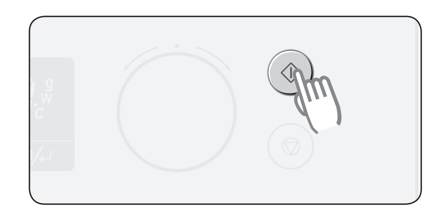


3 Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie **TEMPERATUR**, und drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER** zum Einstellen der gewünschten Temperatur.





4 Drücken Sie zum Einstellen der Garzeit **GARZEIT**, und drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER**, bis die gewünschte Garzeit eingestellt ist.



5. Drücken Sie die **STARTTASTE**.
▶ Die **TEMPERATUR**-Anzeige leuchtet auf und beginnt zu blinken, sobald die Temperatur erreicht ist.

Hinweis

1) Während der Zubereitung können die Einstellungen über **GARZEIT** und **TEMPERATUR** geändert werden.

2) In den Einstellungen für den Backofenmodus werden Umluft und die Heizelemente oben und unten ein- bzw. ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

3) Während der Zubereitung kann die Temperatur im Inneren des Herds angezeigt werden, indem Sie **TEMPERATUR** und **LEISTUNGSSTUFE/EINGABE** gleichzeitig drücken.

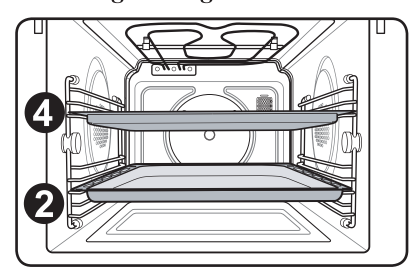
Wichtig

Verwenden Sie im Backofenmodus ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 – 250 °C geeignet sind.

DE

Einstellung für den doppelten Umluftbetrieb ( )

Die Erhitzung der Nahrungsmittel erfolgt durch Zufuhr heißer Luft von der rechten und linken Seite des Herds. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Erhitzung und eignet sich daher besonders zum Backen.



Wenn Sie Nahrungsmittel auf zwei Backblechen gleichzeitig zubereiten möchten, verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4.

* Verwenden Sie ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

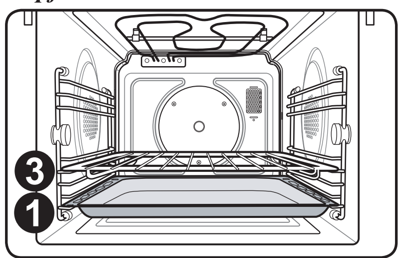
Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.
Es wird empfohlen, den Herd im doppelten Umluftmodus vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (h)
Haselnusskuchen, Kastenform	2	160 - 170	Ofenrost	1:00 - 1:10
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	2	150 - 160	Ofenrost	0:50 - 1:00
Rührkuchen/Biskuit	3	150 - 160	Ofenrost	0:35 - 0:45
Tortenboden	3	150 - 170	Ofenrost	0:25 - 0:35
Flacher Obst-streuselkuchen (Hefeteig)	3	150 - 170	Backblech	0:30 - 0:40
Croissants	3	170 - 180	Backblech	0:10 - 0:15
Brötchen	2	180 - 190	Backblech	0:10 - 0:15
Kekse	3 / 4	160 - 180	Zwei Backbleche	0:10 - 0:20

Hinweis
Es wird empfohlen, den Herd vorzuheizen.

Einstellung für Umluft mit Oberhitze ( )

Eine Kombination aus Umluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Diese Einstellung ist besonders zum Zubereiten von Fleisch empfehlenswert.



Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch für den Rost die Einschubhöhe 3 und für das Backblech zum Auffangen von Bratenfett die Einschubhöhe 1.

* Verwenden Sie ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.

Es wird empfohlen, die Mikrowelle bei Umluft mit Oberhitze vorzuheizen.

Legen Sie das Fleisch auf den Rost, verwenden Sie die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe, und verwenden Sie das Backblech zum Auffangen des Bratenfetts auf der Einschubhöhe 1.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (h)
Rinderbraten/ medium, 1 kg	3 / 1	170 - 190	Ofenrost/Back-blech	1:00 - 1:30
Schulter/Bauch vom Schwein, 1 kg	3 / 1	180 - 200	Ofenrost/Back-blech	1:30 - 2:00
Lammbraten/ Lammkeule 0,8 kg	2 / 1	190 - 210	Ofenrost/Back-blech	0:50 - 1:20
Huhn, Ganzes Hähnchen, 1 kg	3 / 1	170 - 190	Ofenrost/Back-blech	0:50 - 1:10
Fisch, Ganze Forellen, 2 Stück/0,5 kg	4 / 1	170 - 180	Ofenrost/Back-blech	0:30 - 0:40
Entenbrust, 0,3 kg	4 / 1	180 - 200	Ofenrost/Back-blech	0:25 - 0:35

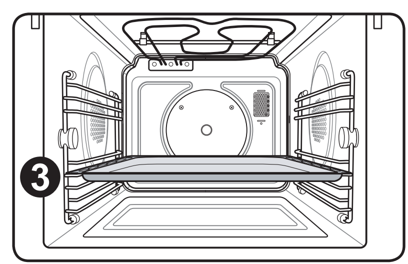
Hinweis

Es wird empfohlen, den Herd vorzuheizen.

Backofenmodus (Fortsetzung)

Einstellung für Ober- und Unterhitze ( )

Die Wärme kommt von den Heizelementen oben und unten. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.



Für das Backblech oder den Rost wird normalerweise die Einschubhöhe 3 verwendet.

* Verwenden Sie ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

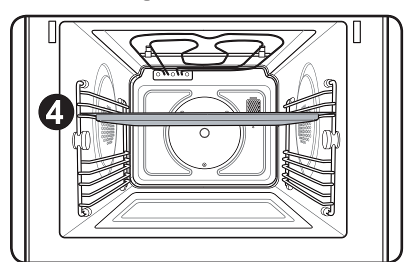
Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Herd mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (h)
Lasagne	3	200 - 220	Ofenrost	0:25 - 00:35
Gemüsegratin	3	180 - 200	Ofenrost	0:20 - 00:30
Kartoffelgratin	3	180 - 200	Ofenrost	0:25 - 00:35
Tiefgefrorene Baguettes	3	160 - 180	Backblech	0:10 - 00:15
Pommes frites für das Backblech	3	200 - 220	Backblech	0:15 - 00:20
Marmorkuchen	3	180 - 200	Ofenrost	0:50 - 1:10
Muffins	3	180 - 200	Ofenrost	0:10 - 00:15
Kekse	4	180 - 200	Backblech	0:08 - 00:15

Hinweis

Es wird empfohlen, den Herd vorzuheizen.

Einstellung für den Grill (▾▾▾)
Die Nahrungsmittel werden von den Heizelementen oben erhitzt.



Beim Grillen wird für das Emailleblech mit dem Grillrost normalerweise die Einschubhöhe 4 verwendet.

* Verwenden Sie ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise
Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen.
Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 3 Minuten vor.

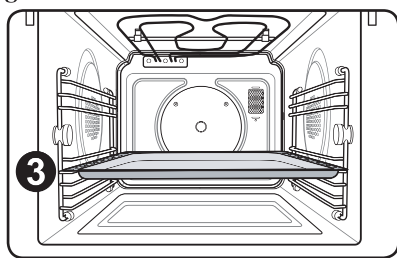
Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zeit (min) erste Seite	Zeit (min) zweite Seite	Zubehör
Schaschlikspieße	4	8 - 10	6 - 8	Grillrost mit Email-leblech
Schweinesteaks	4	7 - 9	5 - 7	Grillrost mit Email-leblech
Bratwurst	4	4 - 6	3 - 5	Backblech
Hähnchenteile	4	10 - 15	8 - 10	Grillrost mit Email-leblech
Lachssteaks	4	8 - 12	6 - 10	Grillrost mit Email-leblech
Geschnittenes Gemüse	5	5 - 7	3 - 5	Backblech
Toast	5	2 - 3	1 - 2	Ofenrost
Käsetoast	5	4 - 5	-	Ofenrost

Hinweis
Die empfohlene Temperatur zum Grillen beträgt 220 °C.
Es wird empfohlen, den Grill 3 Minuten vorzuheizen.

DE

Einstellung für Umluft mit Unterhitze ( )

Eine Kombination aus Umluft und Unterhitze eignet sich zum schnellen Erhitzen von Nahrungsmitteln. Diese Einstellung eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte.



Für das Backblech oder den Rost wird meist die Einschubhöhe 3 verwendet.

* Verwenden Sie ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.
Es wird empfohlen, den Herd mit Umluft und Unterhitze vorzuheizen.

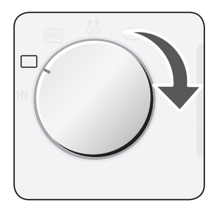
Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (min)
Frische Pizza	3	180 - 200	Backblech	15-25
Gekühlte, vorgebackene Quiche/ Obstkuchen	2	180 - 200	Ofenrost	10-15
Tiefgefrorene, nicht vorgebackene Pizza	2	180 - 200	Backblech	15-20
Tiefgekühlte Pizza	3	200 - 220	Ofenrost	10-15
Pizza aus dem Kühlregal	3	180 - 220	Backblech	8-15
Gefrorenes Blätterteiggebäck mit Obstfüllung	2	180 - 200	Backblech	10-15

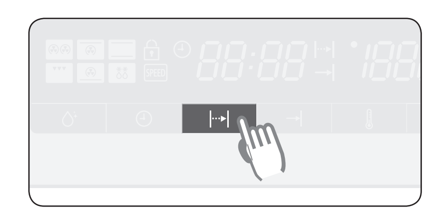
Hinweis

Es wird empfohlen, den Herd vorzuheizen.

Einstellen der Garzeit

DE





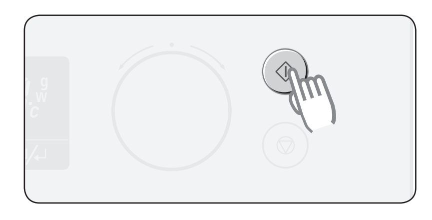
1 Wählen Sie die gewünschte Mikrowellenfunktion und -temperatur aus. (Informationen hierzu finden Sie auch im Abschnitt zum Ändern der Herdfunktion und der Temperatur)

Hinweis

Wenn auf dem Bedienfeld 5 Sekunden lang keine Änderung vorgenommen wird, beginnt die Starttaste zu blinken.

2 Drücken Sie **GARZEIT**.






3 Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

1) Nach 5 Sekunden endet die Eingabe der Garzeit automatisch und die **STARTTASTE** blinkt.
2) Drücken Sie **GARZEIT**, um das Eingeben der Garzeit abzuschließen.

4 Durch Drücken der **STARTTASTE** wird der Herd sofort eingeschaltet.

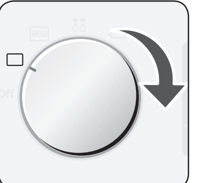
5 Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und der Herd schaltet sich automatisch aus.

Hinweis

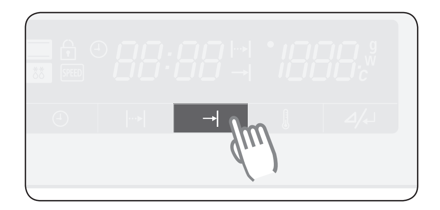
Funktion „Mehr/Weniger“ Während der Zubereitung können Sie die voreingestellte Garzeit mit dem **MULTIFUNKTIONSSCHALTER** ändern, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

Einstellen der Endzeit

DE



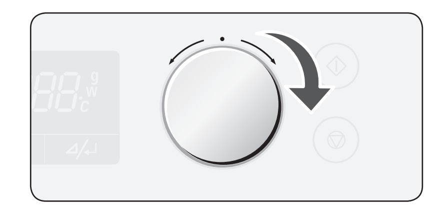




1 Wählen Sie die gewünschte Mikrowellenfunktion und -temperatur aus.

2 Drücken Sie **ENDZEIT**.
Die aktuelle Zeit blinkt in der ANZEIGE.

Beispiel Die aktuelle Zeit ist 13:00 Uhr, in der Anzeige blinkt „13:00“.



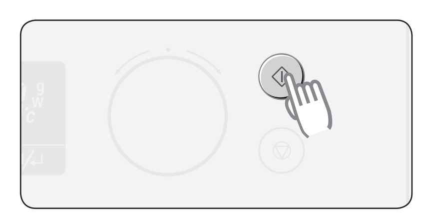


3 Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER**, um die gewünschte Stunde und Minute einzustellen.
(14:00).

Beispiel Die gewünschte Zeit ist 14:00 Uhr.

4 Drücken Sie nochmals **ENDZEIT**.

Beispiel Die aktuelle Zeit ist 13:00 Uhr.
Die gewünschte Endzeit ist 14:00 Uhr.
Die Garzeit „1:00“ wird angezeigt.



5 Drücken Sie die **STARTTASTE**, um den Herd einzuschalten.
Der Herd wird sofort eingeschaltet.

Hinweis

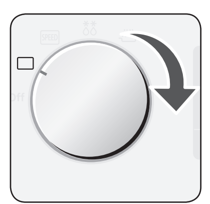
1) Die Garzeit läuft in der Zeitanzeige rückwärts ab. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und der Herd schaltet sich automatisch aus.

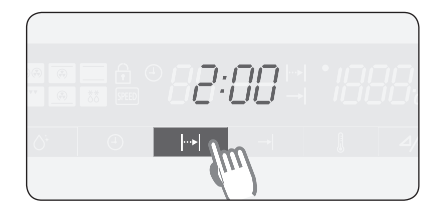
2) Während der Zubereitung können Sie die voreingestellte Garzeit mit dem **MULTIFUNKTIONSSCHALTER** ändern, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

3) Während der Zubereitung kann die Temperatur im Inneren des Herds angezeigt werden, indem Sie **TEMPERATUR** und **LEISTUNGSSTUFE/EINGABE** gleichzeitig drücken.

Zubereitungstimer

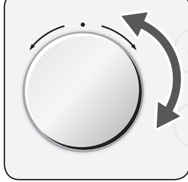
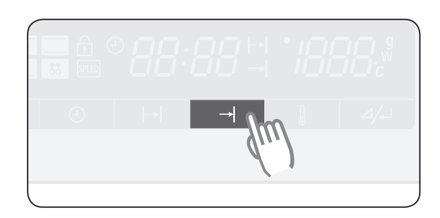
Beispiel: Aktuelle Zeit: 12:00
Garzeit: 2:00. Die Zubereitung soll um 18:00 Uhr abgeschlossen sein.





1 Wählen Sie den Backofenmodus und die gewünschte Funktion aus.

2 Wählen Sie „Garzeit“ aus, und geben Sie die gewünschte Garzeit ein. (2:00)

3 Drücken Sie **ENDZEIT**.
- ► Die Kochzeit wird zur aktuellen Zeit addiert und es wird “14:00” angezeigt.
- ► Geben Sie die gewünschte Endzeit ein.
  (18:00 Uhr)

4 Drücken Sie **ENDZEIT**.
- ► Der Herd schaltet sich um 16:00 Uhr, d. h. zur programmierten Zeit, automatisch ein.
- ► Zu Beginn des Kochvorgangs wird die Kochzeit angezeigt.

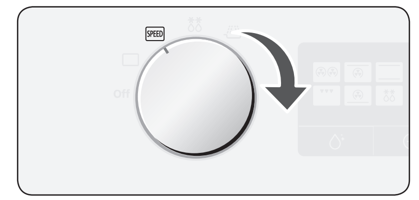
Hinweis

- Die Endzeit wird angezeigt, wenn die Zubereitung abgeschlossen ist.
- Garzeit und Endzeit können vor Beginn der programmierten Zubereitungszeit geändert werden.

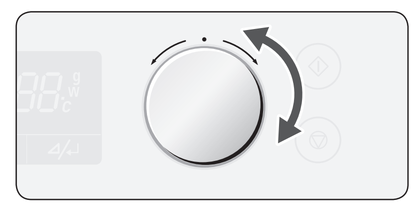
Schnellkochmenümodus

Im Schnellkochmenümodus können Sie aus zwölf vorprogrammierten Einstellungen wählen, um Ihre Lieblingsspeisen zu kochen, zu braten oder zu backen. Die Garzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine der zwölf Einstellungen aus, und geben Sie das Gewicht ein, um die Zubereitung zu starten.

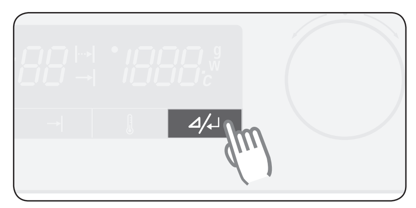
Einstellen des Schnellkochmenümodus



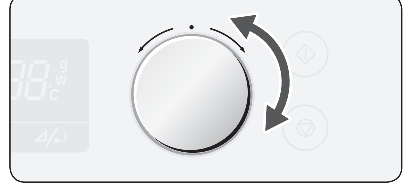
1 Drehen Sie den **SCHALTER FÜR DIE BETRIEBSART** auf „Schnellkochmenü“.



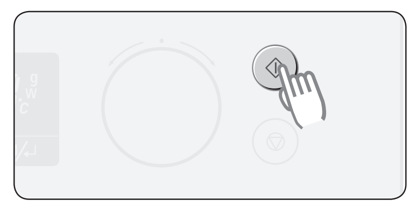
2 Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER** auf die gewünschte Einstellung des Schnellkochmenümodus. Eine Beschreibung der zwölf Einstellungen des Schnellkochmenümodus finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 25 und 26.



3 Drücken Sie **LEISTUNGSSTUFE/ EINGABE**, um das Gewicht zu ändern, oder



4 Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER**, um das gewünschte Gewicht auszuwählen.



5 Drücken Sie die **STARTTASTE**.

Hinweis

- Einige Schnellkochmenüs werden ohne Unterbrechungen zubereitet. Bei anderen Schnellkochmenüs müssen die Nahrungsmittel umgedreht werden. Der Herd zeigt den richtigen Zeitpunkt durch einen Signalton an.
- Es wird die Herdtemperatur angezeigt, die für die Zubereitung im Schnellkochmenümodus eingestellt wurde.
- Während der Zubereitung können die Temperatur und die Garzeit nicht geändert werden.

DE

Informationen zu den Einstellungen für den automatischen Schnellkochmenümodus

In der folgenden Tabelle sind zwölf Automatikprogramme zum Schnellkochen, Braten und Backen veranschaulicht.

Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Diese Automatikprogramme enthalten spezielle Kochmodi, mit denen die Zubereitung von Speisen erleichtert wird.

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
1	Tiefgekühlte Pizza	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Grillrost mit Emailleblech	4	Legen Sie die tiefgefrorene Pizza auf die Mitte des Grillrosts, und schieben Sie das Emailleblech darunter.
2	Tiefgekühlte Pommes Frites	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Backblech	3	Verteilen Sie die tiefgefrorenen Pommes frites auf dem Backblech.
3	Tiefgekühlte Kroketten	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,7 - 0,8	Grillrost mit Emailleblech	4	Verteilen Sie die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Grillrost über dem Emailleblech.
4	Tiefgefrorene Lasagne	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Emailleblech	3	Geben Sie die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete feuerfeste Glas– oder Porzellanschale. Lassen Sie die Lasagne nach dem Erhitzen 3 – 4 min ruhen.
5	Tiefgefrorenes Fischgratin	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Emailleblech	3	Geben Sie das tiefgefrorene Fischgratin in eine geeignete feuerfeste Glas- oder Emailleschale. Nach der Zubereitung 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.
6	Hähnchenteile	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grillrost mit Emailleblech	4	Beträufeln Sie die gekühlten Hähnchenteile mit Öl, und würzen Sie sie. Legen Sie sie mit der Haut nach unten auf den Grillrost, und schieben Sie das Emailleblech darunter. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 2 Minuten lang ruhen.
7	Ganzes Hähnchen	0,8 - 0,9 1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Grillrost mit Emailleblech	3	Beträufeln Sie das gekühlte Hähnchen mit Öl, würzen Sie es, und legen Sie es mit der Brustseite nach unten auf den Grillrost über dem Emailleblech. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen.

Schnellkochmenümodus (Fortsetzung)

Nr.	Nah-rungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Ein-schub-höhe	Empfehlung
8	Rindersteaks	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Grillrost mit Emailleblech	4	Legen Sie die Steaks nebeneinander in die Mitte des Grillrosts, und schieben Sie das Emailleblech darunter.
9	Rinderbraten	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 -1,5	Grillrost mit Emailleblech	3	Marinieren Sie den Rinderbraten, und legen Sie ihn mit der Fettseite nach unten auf den Grillrost über dem Emailleblech. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 5 bis 10 min ruhen lassen.
10	Gebackene Kartoffeln	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grillrost mit Emailleblech	4	Waschen Sie die Kartoffeln, und stechen Sie sie mit einer Gabel ein. Legen Sie die Kartoffeln (jeweils 200 bis 250 g) nebeneinander auf den Grillrost über dem Emailleblech. Lassen Sie die Kartoffeln nach der Zubereitung 3 bis 5 Minuten lang ruhen.
11	Kuchen	0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,9 - 1,0	Emailleblech	3	Geben Sie den Teig in eine runde feuerfeste Glasbackform geeigneter Größe. Dieses Programm eignet sich für Teig wie Marmorkuchen, Zitronenkuchen und Haselnusskuchen.
12	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Ofenrost	3	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für zwölf Muffins. Stellen Sie die Form auf den Ofenrost. Für Muffins mit jeweils 45 g wird eine Gewichtsangabe von 0,5 bis 0,6 kg empfohlen. Für mittelgroße Muffins (65 g) wird eine Gewichtsangabe von 0,7 bis 0,8 kg empfohlen.

Wichtig

Bei den meisten Einstellungen des Schnellkochmenümodus werden die Nahrungsmittel durch Mikrowellen erhitzt. Bei dieser Garmethode ist es besonders wichtig, dass Sie die Empfehlungen für Kochgeschirr sowie weitere Sicherheitshinweise beachten.

Achtung: Wenn der Mikrowellenherd im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.

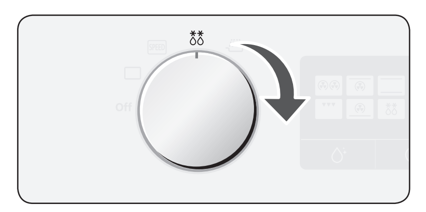
Schnellauftaumodus

DE

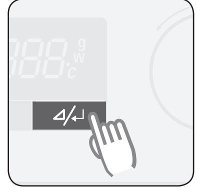
Einstellen des Schnellauftaumodus

Wählen Sie eine der fünf vorprogrammierten Mikrowelleneinstellungen zum Auftauen aus. Die Auftauzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine Einstellung und das Gewicht aus, um den Auftauvorgang zu starten.

Öffnen Sie die Ofenklappe. Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte des Emailleblechs (Einschubhöhe 1). Schließen Sie die Herdtür.

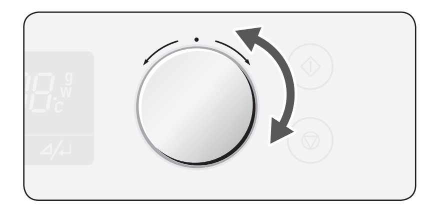


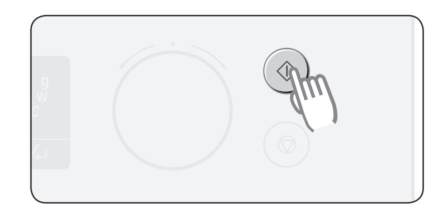




1 Drehen Sie den **SCHALTER FÜR DIE BETRIEBSART** auf das Symbol für den **Schnellauftaumodus** (⁂).

2 Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER**, um das Nahrungsmittel auszuwählen, das aufgetaut werden soll. Drücken Sie **LEISTUNGSSTUFE/EINGABE**, um das aufzutauende Nahrungsmittel einzustellen. (Die Tabelle auf Seite 28 enthält eine Beschreibung der fünf Einstellungen des Schnellauftaumodus.)





3 Wählen Sie mit Hilfe des **MULTIFUNKTIONSSCHALTERS** das Gewicht der Nahrungsmittel aus.

4 Drücken Sie die **STARTTASTE**, um mit der Zubereitung zu beginnen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Meldung „End“. Es ertönt dann 3 Minuten lang ein Mal pro Minute ein Signalton.

Ergebnis

- Der Auftauvorgang beginnt.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.

Wichtig

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Nahrungsmittel können auch manuell aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion „Erhitzen/Aufwärmen“ mit einer Leistungsstufe von 180 W aus. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Erhitzen/Aufwärmen” auf Seite 37.

DE

Informationen zu den Automatikeinstellungen des Schnellauftaumodus

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme für automatisches Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Bei diesen Programmen wird nur Mikrowellenenergie eingesetzt. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen Porzellanteller.

Nr.	Nah-rungsmittel	Gewicht (kg)	Zube-hör	Ein-schub-höhe	Ruhezeit (min)	Anleitung
1	Fleisch	0,2 - 2,0	Email-leblech	1	20 – 90	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
2	Geflügel	0,2 - 2,0	Email-leblech	1	20 – 90	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auchfür Hähnchenteile geeignet.
3	Fisch	0,2 -.2,0	Email-leblech	1	20 – 60	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
4	Brot/Kuchen	0,1 - 1,0	Email-leblech	1	10 – 30	Das Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf das Emailleblech legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Herds wird beim Öffnen der Herdtür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig in den Mikrowellenherd legen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteiggebäck. Es kann nicht für Mürbeteiggebäck, Obstkuchen, Sahnetorten oder Kuchen mit Schokoladenglasur verwendet werden.
5	Obst	0,1 - 1,0	Email-leblech	1	5 – 15	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Emailleblech verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte.

Wichtig

Im Schnellauftaumodus werden die Nahrungsmittel durch Mikrowellen erhitzt.
Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei diesem Modus genau befolgt werden.

So funktioniert ein Mikrowellenherd

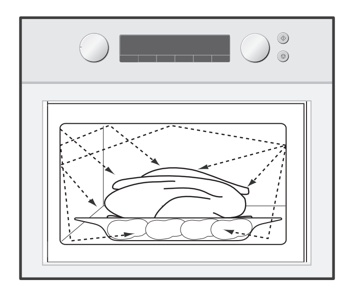
DE

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändert.

Die Mikrowelle kann für Folgendes verwendet werden:

- ***Auftauen***
- ***Erhitzen***

Prinzip des Erhitzens



1. Die von der Magnetfeldröhre erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Magnetrühr-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Erhitzungsvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   • Menge und Dichte
   • Wassergehalt
   • Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

Wichtig

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Mikrowellenherd weiter.

Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

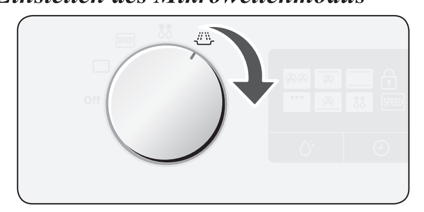
- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

Mikrowellenmodus

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Bei der Zubereitung mit Mikrowellen durchdringen diese die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung.

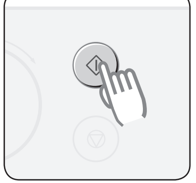
Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

Einstellen des Mikrowellenmodus

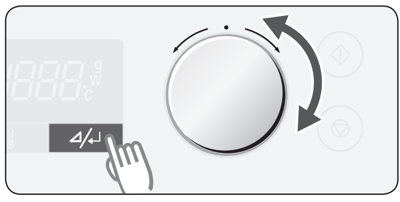


1 Drehen Sie den **SCHALTER FÜR DIE BETRIEBSART** auf „Mikrowelle“. In der ANZEIGE werden die Zeit und die Leistungsstufe angezeigt.

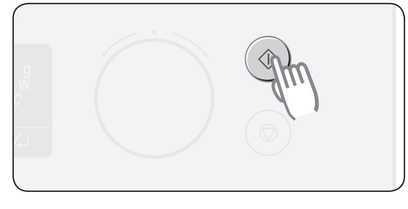




2 Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER**, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Nach dem Einstellen der Garzeit beginnt die **STARTTASTE** zu blinken.
Wenn Sie die eingestellte Leistungsstufe beibehalten möchten, drücken Sie die **STARTTASTE**, um den Zubereitungsvorgang zu starten.



3 Wenn Sie die Leistungsstufe ändern möchten, drücken Sie **LEISTUNGSSTUFE/ EINGABE**, und drehen Sie den **MULTIFUNKTIONSSCHALTER** auf die gewünschte Leistungsstufe.
In den Zubereitungsanleitungen (Seite 34 bis 39) finden Sie Hinweise zu den geeigneten Garzeiten und Leistungsstufen.



4 Drücken Sie die **STARTTASTE**, um mit der Zubereitung zu beginnen.

Informationen zu den Leistungsstufen der Mikrowelle

LEISTUNGS-STUFE	PROZENTSATZ (%)	GERÄTEL-EISTUNG (W)	EINSATZBEREICH
HOCH	100	900	Erhitzen von Flüssigkeiten
HOCH (MÄSSIG)	83	750	Erhitzen und Garen von Speisen
MITTEL (HOCH)	67	600	Erhitzen und Garen von Speisen
MITTEL	50	450	Garen von Fleisch und Erhitzen von empfindlichen Speisen
MITTEL (NIED-RIG)	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Auftauen und Weitergaren
NIEDRIG	11	100	Auftauen empfindlicher Speisen

Mikrowellenmodus (Fortsetzung)

Informationen zu mikrowellengeeignetem Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass diese in die Nahrungsmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Hinweisen. Verwenden Sie im Mikrowellenmodus immer das Emailleblech auf der Einschubhöhe 1.

GESCHIRR	MIKROWELLEN-GEEIGNET	BEMERKUNGEN
Aluminiumfolie	✔✘	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✔	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✔	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✔	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✔	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✘	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✘	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✔	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Feines Glasgeschirr	✔	
• Einmachgläser	✔	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✘	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✘	

GESCHIRR	MIKROWELLEN-GEEIGNET	BEMERKUNGEN
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✔	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✘	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✔	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✔	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✔✘	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✔	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

Hinweis

Funkenbildung in der Mikrowelle wird als „Lichtbogenbildung“ bezeichnet.

✔ : Empfehlenswert
✔✘ : Mit Vorsicht
✘ : Nicht sicher

Zubereitungshinweise für die Verwendung der Mikrowelle

ALLGEMEINE HINWEISE

Für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignete Nahrungsmittel

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für die Zubereitung im Mikrowellenherd. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden.

Abdeckung während der Zubereitung

Nahrungsmittel sollten während der Zubereitung abgedeckt werden, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Porzellanteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel eine gewisse Zeit ruhen zu lassen, damit sie eine gleichmäßige Temperatur annehmen können.

ZUBEREITUNGSHINWEISE FÜR TIEFGEFRORENES GEMÜSE

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle).

Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um.

Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Spinat	150	600	5 - 6	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300	600	8 - 9	2 - 3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300	600	7 - 8	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/ Mais)	300	600	7 - 8	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

ZUBEREITUNGSHINWEISE FÜR FRISCHES GEMÜSE

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 – 45 ml (2 – 3 EL) Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um.

Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Während der 3-minütigen Ruhezeit abdecken.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Hinweis: Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellenherds (900 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Brokkoli	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250	5 - 6	3	60–75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250	4 - 5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250	3 - 4	3	Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (3 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250	3 - 4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250	3 - 4	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250	4 - 5	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250	4 - 5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel zerteilen.
Kohlrabi	250	5 - 6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

ZUBEREITUNGSHINWEISE FÜR REIS UND NUDELN

Reis Verwenden Sie eine große feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. (Beachten Sie, dass sich das Volumen von Reis während des Kochvorgangs verdoppelt.) Abgedeckt erhitzen. Rühren Sie den Reis nach Ablauf der Garzeit aber vor der Ruhezeit um. Geben Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln Geben Sie die Nudeln in eine große feuerfeste Glasschüssel. Geben Sie etwas Salz in das Kochwasser, und rühren Sie die Nudeln dann gut um.
Ohne Abdeckung erhitzen. Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Lassen Sie die Nudeln abgedeckt ruhen, und gießen Sie dann das Wasser ab.

Lebensmittel	Portions-größe (g)	Leistung (W)	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	16 - 17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	900	17 - 18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	10 - 11	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

AUFWÄRMEN

Im Mikrowellenherd können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf dem Herd oder im Ofen benötigt wird.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Sie erzielen bessere Ergebnisse, wenn Sie kleine Stücke aufwärmen. Sie können das Austrocknen der Nahrungsmittel während des Erhitzens vermeiden, indem Sie sie abdecken.

Leistungsstufen

Zum Erhitzen von Nahrungsmitteln können Sie verschiedene Leistungsstufen verwenden.

Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).

Umrühren

Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten ist es besonders wichtig, diese gelegentlich umzurühren.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vermeiden Sie eine Überhitzung. Wenn Sie nicht sicher sind, welche Garzeit angemessen ist, wählen Sie lieber eine kürzere Garzeit. Falls erforderlich kann die Garzeit anschließend verlängert werden. Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Erhitzen beträgt 2 bis 4 Minuten.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Rühren Sie Flüssigkeiten während und nach dem Erhitzen stets um.

Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

Babynahrung

Sie sollten besonders vorsichtig sein, wenn Sie Babynahrung aufwärmen. Geben Sie die Babynahrung auf einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. Lassen Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen 2 -3 Minuten ruhen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. Die empfohlene Temperatur für Babynahrung beträgt 30 bis 40 °C.

Babymilch

Füllen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie die Flasche vor der Ruhezeit und dann nochmals, bevor Sie sie dem Baby geben. Überprüfen Sie die Temperatur von Babynahrung und -milch immer sehr sorgfältig.

Die empfohlene Temperatur für Babymilch beträgt 37 °C.

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.

Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können Sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang (mit der Taste **STOPP/ABBRECHEN**), und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist.

Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge.

Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.

Hinweis Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von –18 bis –20 °C aufweisen.

Tiefgefrorene Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Mikrowellenmodus (Fortsetzung)

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Legen Sie das Fleisch auf einen Porzellanteller. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Schweinesteaks	250 g	7 - 8		
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	12 - 14	15 - 60	Zunächst die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen mit der Brust nach unten auf einen Porzellanteller legen. Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	1.200 g	28 - 32		
Fisch				
Fischfilets	200 g	6 - 7	10 - 25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Porzellantellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzer Fisch	400 g	11 - 13		
Obst				
Beeren	300 g	6 - 7	5 - 10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
Brot				
Brötchen (pro Stück ca. 50 g)	(2 Stück) (4 Stück)	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Porzellanteller legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Toast/Sandwich	250 g 500 g	4 - 4½ 7 - 9		

SCHNELL & EINFACH

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken.
Den Honig 30 bis 40 Sekunden lang bei 900 W erhitzen.

Schokolade schmelzen

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren.

Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig 20 bis 30 Sekunden lang bei 300 W erhitzen.

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines feuerfestes Glasgefäß geben.
Die Gelatine bei 300 W 1 Minute lang erhitzen.
Die aufgelöste Gelatine umrühren.

Glasur oder Zuckerguss zubereiten

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Die Glasur bzw. den Zuckerguss unabgedeckt in einer feuerfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis die Glasur bzw. der Zuckerguss durchsichtig ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große, feuerfeste Glasschüssel geben.
300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren.
Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen.
Lassen Sie die Marmelade bei aufgesetztem Deckel 5 Minuten lang ruhen.

Pudding kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große, feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben.
Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 900 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren.

Mandelblättchen rösten

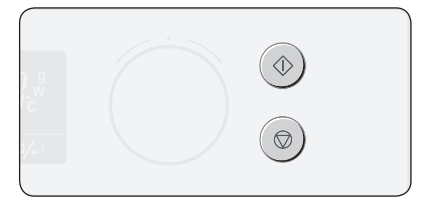
30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Porzellanteller verteilen.
Die Mandelblättchen 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W erhitzen und dabei mehrmals umrühren.
Anschließend 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellenherd ruhen lassen.

Ausschalten des Signaltons

DE

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton, und in der Anzeige blinkt vier Mal die Meldung „End“.





1 Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie gleichzeitig die Taste **STOPP/ABBRECHEN** ( ) und die **STARTTASTE** ( ), und halten Sie sie eine Sekunde lang gedrückt.

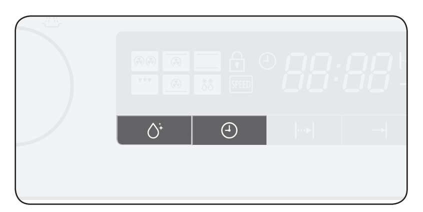
2 Um den Signalon wieder einzuschalten, drücken Sie nochmals gleichzeitig die Taste **STOPP/ABBRECHEN** ( ) und die **STARTTASTE** ( ), und halten Sie sie eine Sekunde lang gedrückt.

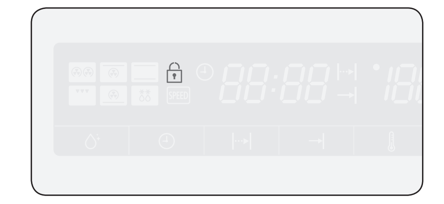
Kindersicherung

DE

Mit Hilfe der Kindersicherung können Sie das Bedienfeld sperren und so verhindern, dass der Mikrowellenherd unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

Mikrowellenherd sperren

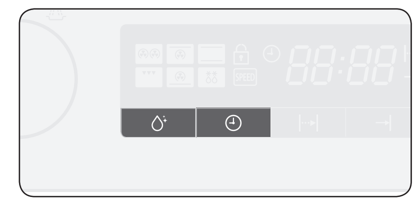




1 Drücken Sie gleichzeitig die Taste **DAMPFREINIGUNG** und die **UHRZEITTASTE**, und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.

2 Durch das Schloss-Symbol in der ANZEIGE wird angezeigt, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Mikrowellenherd entsperren





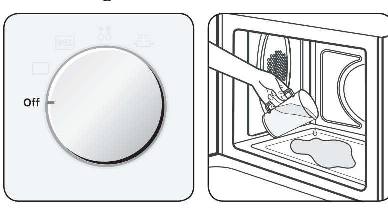
1 Drücken Sie gleichzeitig die Taste **DAMPFREINIGUNG** und die **UHRZEITTASTE**, und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.

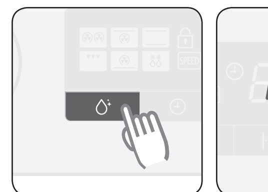
2 Das Schloss-Symbol wird ausgeblendet, und alle Funktionen sind wieder freigegeben.

Dampfreinigung

DE

Mit Hilfe der Dampfreinigung können Sie den Mikrowellenherd in nur 15 Minuten reinigen.





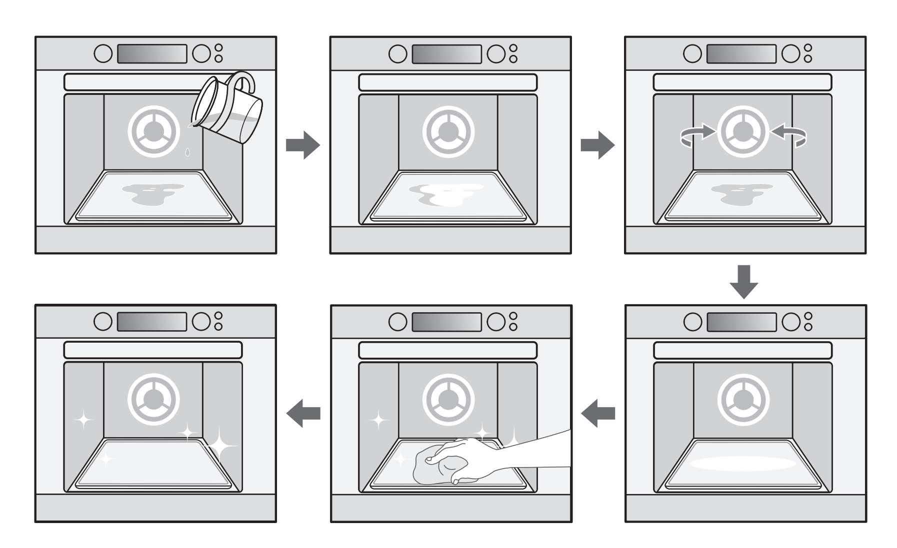


1 Drehen Sie den **SCHALTER FÜR DIE BETRIEBSART** auf die Position zum Abschalten.

► Gießen Sie ca. 100 ml Wasser auf den Boden des leeren Mikrowellenherds.

2 Drücken Sie die Taste **DAMPFREINIGUNG**. Der Mikrowellenherd schaltet sich automatisch ein.

► Nach 15 Minuten schaltet sich der Herd automatisch aus. Wischen Sie den Herd mit einem trockenen Tuch aus.



Wichtig

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Herd auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- Aus Sicherheitsgründen ist der Einsatz von Hochdruckwasser- oder Dampfstrahlreinigern nicht möglich.

Mikrowellenherd reinigen

Reinigen Sie den Mikrowellenherd regelmäßig, besonders die inneren und äußeren Oberflächen, die Herdtür und die Türdichtungen, damit sich keine Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Boden des leeren Mikrowellenherds, und erhitzen Sie das Gerät 10 Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Innenraum.

Wichtig

- Achten Sie besonders darauf, dass KEIN Wasser in die Belüftungsschlitze gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel.
- Achten Sie IMMER auf saubere Türdichtungen, damit sich keine Schmutzpartikel ansammeln und die Tür ordnungsgemäß schließt.

Mikrowellenherd lagern und reparieren

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.

Wenn der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß funktioniert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und wenden Sie sich an ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Halten Sie dazu die folgenden Informationen bereit:

- ***Modell- und Seriennummer des Geräts (Diese finden Sie auf der Rückseite des Mikrowellenherds.)***
- ***Gewährleistungsinformationen***
- ***Klare Beschreibung des Problems***

Wenn der Mikrowellenherd vorübergehend eingelagert werden muss, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort aus. Staub und Feuchtigkeit können den Mikrowellenherd beschädigen.

Fehlersuche

Wenn bei Ihrem Mikrowellenherd ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit Hilfe eines der unten angegebenen Vorschläge zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

- Nahrungsmittel werden nicht erhitzt
  - Stellen Sie sicher, dass der Timer richtig eingestellt und die STARTTASTE gedrückt wurde.
  - Schließen Sie die Tür fest.
  - Vergewissern Sie sich, dass keine Sicherung durchgebrannt und kein Unterbrechungsschalter ausgelöst wurde.
- Nahrungsmittel werden entweder zu wenig oder zu sehr erhitzt
  - Stellen Sie sicher, dass eine angemessene Garzeit eingestellt wurde.
  - Stellen Sie sicher, dass eine angemessene Leistungsstufe eingestellt wurde.
- Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum
  - Vergewissern Sie sich, dass Sie mikrowellengeeignetes Geschirr ohne Metallverzierungen verwenden.
  - Stellen Sie sicher, dass Sie keine Gabel oder andere Metallgegenstände im Mikrowellenherd vergessen haben.
  - Wenn Sie Aluminiumfolie verwenden, stellen Sie sicher, dass sich diese nicht zu nah an den Innenwänden der Mikrowelle befinden.
- Mikrowellenherd verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten
  - Bei Betrieb des Mikrowellenherds kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen.
    Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu vermeiden.
- Durch elektronische Störungen wird die ANZEIGE zurückgesetzt
  - Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
- Kondenswasser im Garraum des Mikrowellenherds
  - Dies ist normal. Wischen Sie das Kondenswasser einfach weg.
- Der Ventilator bleibt nach dem Ausschalten der Mikrowelle eingeschaltet
  - Dies ist normal. Der Kühlungsventilator kann bis zu 3 Minuten nach dem Ausschalten der Mikrowelle eingeschaltet bleiben.
- Luftströmung an der Herdtür und am Gehäuse
  - Dies ist normal.
- Lichtreflexe an der Herdtür und am Gehäuse
  - Dies ist normal.
- Entweichen von Dampf an der Herdtür oder den Belüftungsschlitzen
  - Dies ist normal.
- Klickende Geräusche während des Betriebs des Mikrowellenherds, insbesondere beim Auftauen.
  - Dies ist normal.

Fehlercode

DE

Fehlercode	Allgemeine Funktionen
E 21	**TEMPERATURFÜHLER OFFEN** Tritt auf, wenn der Temperatursensor während des Betriebs/Abbruchs mehr als 250 °C feststellt.
E 22	**TEMPERATURFÜHLER KURZ** Tritt auf, wenn der Temperatursensor während des Betriebs/Abbruchs weniger als 5 °C feststellt.
E 24	**MEHR ALS 210 °C WÄHREND DES MIKROWELLENBETRIEBS** Tritt auf, wenn die Temperatur bei Mikrowellenbetrieb über 210 °C steigt (FEUER festgestellt).
E 09	**SOFTWARE ZUR SPERRUNG DER HERDTÜR** Tritt auf, wenn die SOFTWARE ZUR SPERRUNG DER HERDTÜR 2 Minuten lang nicht feststellen kann, ob eine Freigabe oder Sperrung erfolgen soll.

DE

Technische Daten

„Samsung ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.“

Modell	**CQ1570U**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V/50 Hz
Stromverbrauch	
Maximale Leistung	3.150 W
Mikrowellenherd	1.650 W
Grill	2.800 W
Unterhitze	1.000 W
Doppelter Umluftbetrieb	3.000 W
Ausgangsleistung	100 W/900 W (IEC705)
Betriebsfrequenz	2.450 MHz
Magnetfeldröhre	OM75P (20)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T)	
Gehäuse	557 x 431 x 578 mm
Garraum	429 x 229 x 430 mm
Fassungsvermögen	42 Liter
Gewicht	
Netto	Ca. 35,0 kg
Verpackungsgewicht	Ca. 42,5 kg

Deutsch



Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)

(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen eurpoäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Hinweis

DE



Falls Sie Fragen oder Anregungen zu Samsung-Produkten haben, wenden Sie sich bitte an den Samsung-Kundendienst.

Tel : 01805 - 121213 (EUR 0,12/Min)
www.samsung.de

Code-Nr.: DE68-03150S